

HIPPOCAMPUS KAVIAR SELEKTION

10 g. Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) Blini Sauerrahm	€ 36,00
30 g. Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör) Blini Sauerrahm	€ 105,00

Antipasti

Ali di razza crema di fave barba dei frati burro timo capperi	€ 26,50
<i>Rochenflügel Dicke Bohnen-Creme Mönchsbart Butter Thymian Kapern</i>	
Animella di vitello carciofi porri tartufo nero	€ 26,50
<i>Kalbsbries Artischocken Lauch schwarzer Trüffel</i>	
Soufflé di parmigiano zucca radicchio senape uvetta	€ 26,50
<i>Parmesan-Soufflé Kürbis Radicchio Senf Rosinen</i>	
- wahlweise mit Kaviar von GRÜLL (sibirischer Stör)	plus € 12,00

Zuppa

Zuppa di pesce "Hippocampus"	€ 29,00
<i>Edelfischsuppe "Hippocampus Art"</i>	

Primi Piatti

Tortelli melanzane mozzarella basilico	€ 26,50
<i>Auberginen-Tortelli Mozzarella Basilikum</i>	
Orecchiette ragù di agnello carciofi menta pecorino	€ 26,50
<i>Orecchiette Lammragout Artischocken Minze Pecorino</i>	
Risotto pomodoro del piennolo salicornia limone gamberi marinati (l.p.) ab 2 Pers. á	€ 27,00
<i>Risotto Piennolo-Tomaten Meeresspargel Zitrone marinierte Garnelen (leicht pikant)</i>	



Pesci

Filetto di lucioperca rape rosse zucchine yoghurt aneto <i>Zanderfilet Rote Beete Zucchini Joghurt Dill</i>	€ 44,50
Orata alla griglia spinaci olio d'oliva limone <i>Goldbrasse vom Grill Spinat Olivenöl Zitrone</i>	für 2 Pers. á € 45,50

Carni

Bocconcini di coniglio pak choi topinambur cipollotti tartufo nero <i>Bocconcini vom Kaninchen Pak Choi Topinambur Frühlingszwiebeln schwarzer Trüffel</i>	€ 45,50
Tomahawk di vitello da latte patate fiori di cavolo salsa al pepe verde <i>Tomahawk vom Milchkalb Kartoffeln Kohlröschen grüner Pfeffersauce</i>	€ 47,50

Dolci

Pan brioche mela caramello pinoli mascarpone <i>Brioche Apfel Karamell Pinienkerne Mascarpone</i>	€ 15,00
Sfogliatina semifreddo al croccante cioccolato gnocco di semolino vaniglia mirtilli <i>Blätterteig Krokant-Parfait Schokolade Grießklößchen Vanille Heidelbeeren</i>	€ 15,00
Variazione di sorbetti <i>Sorbetvariation</i>	€ 15,00
Affogato al caffè Espresso mit Vanilleeis	€ 9,00



Lassen Sie sich von uns überraschen !

*Unser Küchenchef stellt für Sie
ein 4-Gang-Überraschungsmenü zusammen:*

*zum Preis von 89,50 €
- mit Weinbegleitung 125,00 € -*

(Gerne können Sie zwischen Fisch und Fleisch wählen.)

* * *

*Von **Mittwoch bis Freitag** bieten wir Ihnen
unser Mittagsmenü (2-Gänge)*

zum Preis von 39,50 € an.

Hinweise für Allergiker:

Sollten gewisse Zutaten oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos und händigen Ihnen eine Liste aus.

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

